

**Пищевые
производства в
России
в конце XIX – начале
XX века**

Введение

- Состояние любого производства в стране, тем более предметов повседневного потребления, к которым относятся прежде всего продукты питания, не может быть рассмотрено вне анализа общего экономического положения в этой стране в конкретный период.
- Известно, что в России на протяжении многих веков существовала феодальная система хозяйства. Подневольный, крайне непроизводительный труд крепостных, применение рутинной техники, господство натурального хозяйства и бездорожье обуславливали очень слабые межрегиональные экономические связи, которые ограничивались преимущественно узким местным рынком и сдерживали развитие экономики страны. Именно такое положение было характерным для России второй половины XIX в.
- Уровень техники и технологии пищевых производств был крайне низким. Ассортимент продуктов питания широких народных масс был традиционным и весьма ограниченным, особенно в пределах отдельных регионов. Технология машинной переработки сельскохозяйственного сырья и производства отдельных пищевых продуктов только начала разрабатываться на базе достижений науки и техники того времени, при этом для различных продуктов это развитие шло очень неравномерно.

Особенности внутреннего рынка для пищевой продукции

- В эпоху, предшествующую товарному хозяйству, перерабатывающая промышленность соединена с добывающей.
- В постреформенный (после 1861 г.) период в России происходило быстрое развитие товарного хозяйства и капитализма. Капиталистические отношения начали быстро проникать в экономику страны, несмотря на тормозившие этот процесс пережитки крепостничества.
- На этой же основе началось быстрое развитие промышленного капитализма. Росло число предприятий и численность рабочих фабрик и заводов.
- В результате углубления общественного разделения труда все большая часть земледельческого населения страны вовлекалась в промышленное производство, быстро увеличивалось число городов, фабрично-заводских поселков; численность их жителей росла быстрее, чем численность населения в целом по стране.

- Поскольку Россия была страной аграрной, то процесс ее капиталистического развития был непосредственно связан с разложением существовавшего натурального хозяйства в деревне, разорением и дифференциацией крестьянства.
- Это расслоение имело серьезные последствия и, в частности, создавало экономические предпосылки для образования и расширения внутреннего рынка, повышения спроса как на средства производства, так и на предметы потребления, а следовательно, и для развития товарного хозяйства в деревне.
- Так, к концу 80-х гг. XIX в. потребление пищевых продуктов промышленного производства (покупных) уже составляло заметную долю (13%) крестьянского бюджета.
- В 1897 г. почти 72% населения России в той или иной степени предъявляли спрос на пищевую продукцию промышленной выработки.
- И это все, естественно, создавало объективные предпосылки для возникновения в России пищевой промышленности.

Особенности размещения предприятий пищевых производств

- Размещение пищевых производств в России конца XIX в. определялось географическими особенностями территории страны и отражало общее состояние ее экономики, при котором эти производства размещались в отдельных регионах.
- Для ряда производств решающим естественным фактором при этом была зависимость от сырьевой базы, т. е. производства, перерабатывающие сельскохозяйственное сырье растительного происхождения располагались вблизи от источников сырья (например, мукомольные, сахарные, винокуренное и другие производства).
- При этом относительно развитыми производствами отличались прежде всего районы, где большую роль играло помещичье землевладение. С развитием товарно-денежных отношений помещики для повышения доходности своих хозяйств создавали в имениях предприятия, перерабатывающие сельскохозяйственное сырье.

- **Мукомольные производства**, тесно связанные с хлебной торговлей, развивались на основных транспортных магистралях, по которым перемещалось зерно. С развитием железнодорожного транспорта решающую роль в перевозках зерна стали играть железные дороги, в связи с чем исключительно большое значение приобрел вопрос о железнодорожных тарифах. Выгодность строительства мельниц в том или ином районе в значительной мере зависела от соотношения железнодорожных тарифов на перевозку зерна и муки. Поэтому конкуренция между мукомолами различных районов выливалась в борьбу за пересмотр в ту или иную сторону железнодорожных тарифов.
- Конкурентная борьба между мукомолами привела к крайне неравномерному размещению крупных мукомольных производств и отрыву их от важнейших районов потребления — промышленного Центра и Северо-Запада. На Юге, в районах Центра, в основном в центрально-черноземных губерниях, в Поволжье и на Северном Кавказе было сосредоточено около 74% крупных товарных мельниц, на долю которых приходилось почти 77% продукции крупных мукомольных производств. В 1900 г. только 23% зерна перемалывалось на товарных мельницах потребляющей полосы, а 77% — в производящих районах.

- В начале XX в. размещение **пищевых производств, перерабатывающих животноводческое сырье**, отражало не только особенности сырья, но и преобладание в этих отраслях мелких предприятий, тесную связь и зависимость их от консервативного в отношении технических новшеств торгового капитала, слабое развитие в России холодильного транспорта.
- Бойни, занимавшиеся, как правило, лишь убоем скота и выполнявшие поэтому весьма ограниченные производственные функции, представляли собой придаток торгового капитала, державшего в своих руках торговлю скотом и мясом. В условиях, когда мясоперерабатывающие предприятия в силу общей технической отсталости почти не пользовались искусственным холодом, а холодильный транспорт также был развит очень слабо, бойни строились в местах потребления мяса, причем мощность их определялась спросом местного рынка. Мясная промышленность не могла развиваться в сырьевых районах, и промышленное производство мяса оставалось в России того времени рассредоточенным по территории страны. Только накануне Первой мировой войны и во время ее было построено несколько мясохладобоев на Северном Кавказе, Украине, в Казахстане и других сырьевых районах.

развития основных пищевых производств

- Пищевая промышленность России конца XIX — начала XX вв. формировалась из производств трех групп отраслей.
- К первой относились прежде всего отрасли, перерабатывающие сельскохозяйственное сырье растительного происхождения: мукомольная, сахарная, винокуренная, маслобойная, крахмалопаточная, виноделие, пивоваренная, табачная и др. Они вырабатывали продукцию, которая наиболее широко использовалась как непосредственно для индивидуального потребления, так и для дальнейшей промышленной переработки на пищевых предприятиях.
- Из перечисленных отраслей особо следует выделить винокуренную, сахарную и табачную, которые являлись акцизными и поступления от которых были крупным источником доходной части бюджета.
- Вторая группа — отрасли, не связанные непосредственно с переработкой первичного сельскохозяйственного сырья: хлебопекарная, макаронная, кондитерская и др.
- Третья группа — отрасли, перерабатывающие сырье животного происхождения: мясная, молочная.
- В перечисленные группы не входят отрасли добывающей промышленности, например, рыбная, соляная и др.

Мукомольное производство

- В России мукомольное производство занимало наиболее видное место. На его долю (по данным за 1908 г.) приходилось 30,4% от общей суммы производства пищевой продукции.
- Своеобразие развития мукомольного производства заключалось в том, что, возникнув в недрах натурального домашнего хозяйства, оно было связано с земледелием, а также с домашним производством. Ручной перемол зерна, производившийся в домашних условиях, оставался принадлежностью многих крестьянских хозяйств в ряде районов страны вплоть до начала XX в. И в то же время огромное количество мелких ветряных и водяных мельниц обслуживало местное сельскохозяйственное население и работало на давальческом зерне.
- В помещичьих хозяйствах и при монастырях Московской Руси выгодно было иметь более производительные мельницы с относительно развитой техникой, поскольку помещики и монастыри получали от крестьян значительное количество зерна в порядке натурального оброка, а крестьяне вынуждены были завозить свое зерно на эти мельницы и платить высокую натуральную плату за помол.

- В дальнейшем по мере расширения рынка сбыта муки, в связи с ростом городов и поселков промышленного типа, появились мельницы, которые перерабатывали покупное зерно и вырабатывали муку специально для продажи городскому населению, не связанному с землей и не имевшему своего зерна. Эксплуатация таких мельниц была более выгодна, так как практика показала, что по условиям хранения и транспортировки целесообразнее не завозить в города муку с мелких сельских мельниц, а покупать зерно и перемалывать его в муку более высокого качества на месте, на крупных, технически лучше оснащенных мельницах.
- Новые общественные потребности вызвали к жизни и новый тип мельничного предприятия — мельницу, которая покупала зерно и продавала продукты размола, т. е. работала на рынок. Так, примерно в начале XIX в. возникает товарное мукомолье.
- Однако фабрично-заводское мукомолье, способное удовлетворять потребность в муке как городского населения, так и ряда отраслей промышленного производства (хлебопекарного, кондитерского, макаронного и др.), складывается лишь в пореформенный период (после 1861 г.). Важнейшее значение для его формирования и дальнейшего развития имело увеличение численности городов и торгово-промышленного населения, развитие сети железных дорог, водного транспорта и торгового земледелия, а также техники и технологии мукомольного производства.

- Первая паровая мельница была построена в России в 1818 г. В конце 50-х годов XIX в. появились вальцовые мельницы. Перевод мельничных предприятий на вальцовый помол произвел подлинную революцию в мукомольном производстве и значительно повлиял на ускорение темпов развития товарного мукомолья.
- В процессе развития мукомольной промышленности в России сформировались три различные группы предприятий:
 - 1. Крупные и технически лучше оснащенные мельницы, которые перерабатывали покупное зерно, а готовую продукцию (муку и отруби) реализовывали на внутреннем или внешнем рынке (их еще называли мельницами товарного мукомолья).
 - 2. Средние мельницы, перерабатывавшие в основном привозное давальческое зерно за плату.
 - 3. Мелкие мельницы сельскохозяйственного типа, перерабатывавшие зерно, которое принадлежало их владельцам, а также давальческое, главным образом, местного производства.
- Постепенно роль крупных мельниц в производстве муки значительно возросла, и к 1908 г. на них перерабатывалось почти 45% зерна. В дальнейшем эта доля еще больше возросла.

- К этому времени произошли также заметные сдвиги в технике и технологии мукомольного производства. Массовое внедрение вальцовых станков, имевших огромные преимущества перед жерновыми поставами, широкое распространение сконструированных русскими мукомолами рассевов, веек, аппаратов для увлажнения зерна паром и других видов технологического оборудования, а также рост и совершенствование энергетического хозяйства сыграли положительную роль в развитии техники мукомольного производства. Все это создавало благоприятные условия для превращения товарных мельниц в крупные предприятия с непрерывным механизированным технологическим процессом и более прогрессивным режимом помола, обеспечило дальнейшее улучшение качества и расширение ассортимента продукции с одновременным увеличением выхода высоких сортов и общего выхода муки из зерна.
- Подавляющее число крупных мельниц имело, кроме водяных, паровые, нефтяные и газогенераторные двигатели, мощность которых превышала 300 тыс. л. с. Вот как характеризовал отечественную мукомольную промышленность один из ее специалистов того времени (1907 г): «Наша мукомольная промышленность в настоящее время дошла до высокой степени развития, наши мельницы по своему техническому оборудованию нисколько не уступают лучшим мельницам Запада».

Маслобойное производство

- Вырабатываемое растительное масло, помимо непосредственного пищевого потребления, использовалось частично и для промышленной переработки в ряде других производств: консервном, хлебопекарном, кондитерском, лакокрасочном, кожевенном, текстильном и др.
- Рост внутреннего рынка обеспечил быстрое развитие маслобойных предприятий. Так, в период с 1864 по 1890 гг. производство растительных масел увеличилось в 8 раз. Это данные только по выработке подсолнечного, льняного и конопляного масел.
- В действительности, ассортимент продукции был шире. Они вырабатывали значительное количество (около 40%) хлопкового, сурепного, рапсового, касторового, кунжутного, рыжикового, кокосового и других видов растительных масел. При этом производство их имело довольно устойчивый характер.
- Ведущим все же было производство масла, получаемого из семян подсолнечника, которое имело более высокий выход, хорошие вкусовые и пищевые качества.
- Наряду с большим числом мелких крестьянских (иногда и помещичьих) маслобоек, производивших продукт на продажу, развивались и крупные (паровые) предприятия, концентрирующие производство и постепенно вытеснявшие мелкие заведения. Особенно резким и заметным это было в период до Первой мировой войны. В 1913 г. выработка растительных масел на заводах промышленного типа составляла 94,4% (остальное

Сахарное производство

- Первое время (в начале и середине XIX в.) сахарные производства, перерабатывавшие сахарную свеклу, строили непосредственно в помещичьих имениях в виде мануфактур сельскохозяйственного типа, чтобы использовать труд крепостных и переработать дешевую, но малотранспортабельную (особенно в условиях бездорожья того времени) и скоропортящуюся сельскохозяйственную продукцию в ценные, более удобные для перевозок и длительного хранения продукты — сахар и спирт.
- Развитие свеклосахарных предприятий стимулировалось также стремлением владельцев получить, кроме прибыли от продажи промышленной продукции, еще и дополнительные выгоды от использования в животноводстве для откорма скота отходов свеклосахарного производства.
- И все же в течение первых десятилетий XIX в. свеклосахарные производства в России развивались довольно медленно. Это объяснялось рядом причин: отсутствием достаточно эффективной технологии и техники свеклосахарного производства, большим недостатком квалифицированных специалистов — мастеров-сахароваров, низкой сахаристостью, которую имела в то время сахарная свекла, довольно сильной конкуренцией все еще импортируемого тростникового сахара.
- Однако постепенное совершенствование технологии производства, применение парового способа производства сахара вместо огневого (паровые сахарные заводы появились уже в сороковых годах XIX в.), а также поощрительные мероприятия правительства способствовали повышению темпов развития свеклосахарного производства.

Винодельческое производство

- Несмотря на древние традиции винодельческого производства и отдельные серьезные достижения в этой области, виноградарству и виноделию в рассматриваемый период серьезного внимания в России не уделялось.
- Возделывание винограда было расплывлено и находилось преимущественно у крестьян, которые имели примерно 85% всех площадей виноградников. Агротехника выращивания винограда была отсталой и малопродуктивной.
- Крупных виноградарских плантаций было немного. Они принадлежали помещикам, а также Удельному ведомству, которое обслуживало царский двор.
- Отсталым в техническом отношении являлось и виноделие. Виноград перерабатывали при помощи примитивной техники и технологии.
- В 1913 г. было произведено виноградного вина около 3 млн. дал. Дорогие марочные вина импортировались из-за границы, главным образом из Франции, Германии, Греции, Австрии.
- Широко практиковалась фальсификация дорогих импортных вин.
- В конце XIX в. в России началось производство шампанского (Крым, 1890 г.) и коньяка (Тбилиси, 1888 г.). Шампанское использовалось лишь для внутрироссийского потребления, поэтому это производство особого развития не получило. Коньячное производство развивалось успешнее: к концу 1913 г. в России насчитывалось уже 43 завода.
- Наивысший уровень выпуска шампанского в России был достигнут в 1913 г. — 479 тыс. бутылок, а коньяка — 435,4 тыс. дал.

Крахмало-паточное производство

- Производство картофельного крахмала начинает возрастать в России с конца XVIII в., после широкого распространения картофеля, который быстро стал основным сырьем как в винокурении, так и в производстве крахмала. В отличие от винокурения и сахароварения, картофелекрахмальное производство не было монополией помещичьего землевладения, а развивалось и в крестьянских хозяйствах.
- Это объяснялось рядом причин: простотой технологии производства, возможностью применения примитивной техники, небольшими капитальными затратами на организацию картофелекрахмального производства.
- В начале XX в. крахмал получали также из пшеницы, риса и кукурузы, причем доля этого сырья все уменьшалась, и в 1912 г. составляла, соответственно, 3,3; 2,8 и 0,8%. Основным сырьем был картофель (93,1%).
- Крахмальные предприятия создавались преимущественно в районах размещения текстильных фабрик, которые являлись крупнейшими потребителями их продукции.
- Открытие академиком К.С. Кирхгофом (1764—1833) реакции получения глюкозы из крахмала (1811 г.) послужило основой для промышленного производства патоки путем обработки крахмала серной кислотой.
- Паточное производство начинает быстро развиваться. Среди ряда вновь созданных паточных заводов особое место занимал введенный в действие в 1852 г. Волжский завод, в то время самый крупный в мире.

Пивоваренное производство

- Уже в начале формирования русского государства, примерно в XII в., стало складываться так называемое ремесленное производство пива, меда и браги, предназначенное для населения городов. В период завершения формирования централизованного государства (вторая половина XIV в.) пивоварение становится казенной монополией и одним из существенных источников государственных доходов.
- До конца XVII в. пиво было одним из основных алкогольных напитков, изготавливавшихся повсеместно на территории тогдашней Руси от Москвы до Якутской губернии.
- С начала XVIII в. в результате развития винокурения, особенно после введения с 1705 г. откупов' на питейный доход, водка стала быстро вытеснять другие алкогольные напитки, в том числе и пиво. Об упадке отечественного пивоварения в XVIII в. свидетельствует рост ввоза английского пива, который к 1792 г. увеличился почти в 19 раз по сравнению с 1749 г.
- В начале XIX в. в течение короткого периода отмены откупов и перехода к казенной продаже спиртных напитков (1817—1827 гг.) пивоварение довольно успешно развивалось. К концу этого периода только в великорусских губерниях насчитывалось около 900 пивоваренных предприятий мануфактурного типа, которые обслуживали в среднем 5—6 наемных рабочих.

- Развитие капитализма в России после отмены крепостного права и особенно рост городского населения способствовали повышению спроса на пищевкусовые товары, в том числе и на пиво. Очень важное значение для увеличения производства пива имела введенная в 1863 г. взамен откупов акцизная система обложения алкогольных напитков. Она создала несколько лучшие, чем при откупной системе, условия для выработки и продажи пива. В результате к 1913 г. в стране было 1016 пивоваренных заводов, а производство пива достигло 11600 гл.
- И все же производство пива в России было незначительным. Сильно отставала Россия по производству пива от развитых капиталистических стран: от США — в 7 раз, Германии — в 6,2, Англии — в 5,3.
- К 1914 г. пивоваренные производства в России сформировались в отрасль с довольно высоким уровнем концентрации производства: 85 наиболее крупных заводов с годовой мощностью свыше 24600 гл каждый дали 58,5% общей выработки пива, а 822 завода с годовой мощностью до 12300 гл выработали лишь 26,2% всей продукции пивоваренной промышленности. Около половины всех предприятий (18%) имели паровые машины и относились к предприятиям фабричного типа, остальные 52% предприятий были мануфактурного типа, имели конный (17%) и ручной (35%) привод.
- В связи с началом Первой мировой войны была запрещена продажа всех спиртных напитков, в том числе и пива; все пивоваренные заводы были закрыты.

Хлебопекарное производство

- К XVI—XVII вв. хлебопекарное ремесло заняло значительное место в городском ремесленном производстве. Рост городского хлебопекарного ремесла продолжался и в XVIII в., но оно оставалось на самом примитивном техническом уровне, хотя ассортимент хлебных изделий был разнообразным. Условия сбыта этих изделий, предназначенных исключительно для местного потребления, возможность организации хлебопекарного предприятия с применением самой примитивной техники и быстрая оборачиваемость средств обусловили небольшие размеры хлебопекарных производств и их очень низкий технический уровень. Это же задерживало и концентрацию хлебопекарного производства. Поэтому развитие хлебопечения до реформы 1861 г. шло медленнее, чем других пищевых производств.
- Преобладающим типом предприятия долго была пекарня ремесленного типа. В пореформенный период начали появляться относительно более крупные хлебопекарни мануфактурного типа с числом рабочих до 10—15 человек, что уже создавало условия для разделения труда, а также для осуществления специализации по выработке хлебных изделий различных сортов.
- Хлебопечение дореволюционной России было в основном немеханизированным. Лишь накануне первой мировой войны был налажен выпуск тестомесильных машин на двух заводах в Петербурге и Москве и в кустарной мастерской в Перми. До этого немногочисленное хлебопекарное оборудование ввозилось из Германии и Дании. Имеются сведения лишь об отдельных пекарнях, имевших тестомесилки.

Макаронное производство

- Первые макаронные заведения представляли собой ремесленные мастерские с ручными рычажными тестомесилками, винтовыми прессами, имевшими ручной привод и стеллажными сушилками.
- Макаронное предприятие фабрично-заводского типа с четырьмя гидравлическими прессами и паровой машиной мощностью 6 л. с. было создано в 1856 г. в Москве.
- На Всероссийской выставке 1883 г. были выставлены более совершенные гидравлические прессы, изготовленные Петербургским механическим заводом. Во второй половине XIX в. выработка макарон и вермишели неуклонно увеличивалась и в 1913 г. достигла 24,6 тыс. т. Число макаронных фабрик с 1877 по 1913 гг. возросло с 15 до 39.
- Географическое размещение макаронных производств было крайне неравномерным. Почти все ее предприятия находились на юге Украины, Северном Кавказе, в Приазовье, Поволжье и Центральной России (Москве и Петербурге). Промышленное производство макаронных изделий на душу населения в 1913г. составило около 200 г в год.
- Причиной такого низкого уровня производства были монопольно высокие цены на макаронные изделия и низкий материальный уровень основной массы населения, обходившегося домашним производством подобных изделий (лапша и пр.).
-

Кондитерское производство

- Фабричное производство кондитерских изделий стало довольно заметно развиваться со второй половины XIX в. в связи с общим развитием капитализма в России, а также после возникновения и развития отечественного производства сахара и патоки — важнейшего сырья для кондитерских предприятий.
- До 1917 г. статистикой не учитывались даже наиболее важные показатели, характеризующие развитие кондитерского производства. По весьма неполным, не всегда точным и несопоставимым данным можно составить лишь некоторое представление о динамике производства кондитерских изделий и появлении наряду с предприятиями мануфактурного (и даже ремесленного) типа кондитерских предприятий фабричного типа, оснащенных паровыми двигателями.
- Так, число предприятий фабричного типа, имевших механические (в основном паровые) двигатели, с 1890 по 1910 гг. увеличилось в 3,3 раза, а мощность двигателей — примерно в 10 раз. В 1910 г. двигателями была оснащена почти половина кондитерских предприятий. 15% из них были электрифицированы. За 34 года (с 1879 по 1913 гг.) выработка кондитерских изделий в натуральном выражении возросла примерно в 7,5 раза. Общий же объем их производства, особенно на душу населения, был незначительным.
- Ассортимент кондитерских изделий был, однако, довольно широк. Он включал выработку конфет разных наименований, шоколадных изделий, какао, мармелада, пастилы, пряников, печенья, сухарей, галет, вафель, карамели, услад и других изделий.

Мясное производство

- Экстенсивная форма животноводства, характерная для России конца XIX — начала XX вв., не могла обеспечить значительных темпов роста поголовья: за 32 года (с 1881 по 1913 гг.) количество голов крупного рогатого скота в целом увеличилось меньше чем 1,5 раза, а мелкого рогатого скота даже уменьшилось на одну десятую часть.
- Низкий уровень развития животноводства ограничивал потребление мяса. В 1913 г. валовое производство мяса в сельском хозяйстве было равно примерно 5 млн. т (в убойном весе), т. е. около 31,4 кг на душу населения. Товарная продукция мяса составляла 42% от валовой.
- Скот перерабатывали в антисанитарных условиях на крестьянских дворах, а в городах — на примитивных бойнях, наряду с которыми возникли заведения по обработке продуктов убоя — по перетопке сала, засолке шкур, обработке кишок, а также по производству колбас.
- Начиная с 80-х годов XIX в. начали строить общественные скотобойни в связи с необходимостью наведения в городах санитарного порядка.
- Хотя в некоторых городах и были построены крупные скотобойни, не уступавшие по уровню техники передовым зарубежным предприятиям, основная масса общественных боен относилась к предприятиям с крайне низким техническим уровнем.
- Всего в 1912 г. в России действовало 2795 боен (из них 846 — общественных, остальные — частные) и 472 простых убойных мест.

- Холодильники были лишь на единичных бойнях, как правило, бойни располагали лишь камерами для остывания мяса, а не для замораживания и хранения.
- В период с 1910 по 1913 гг. было построено несколько крупных холодильников в связи с экспортными операциями по мясу. Общая емкость холодильных складов составляла всего 60 тыс. т. Холодильного транспорта (вагонов и судов-рефрижераторов) не было, что крайне ограничивало перевозку мяса из сырьевых районов в крупные потребительские центры. Не было организовано и производство искусственного льда.
- Более высокий технический уровень имели беконные фабрики, принадлежавшие в большинстве иностранным фирмам, экспортировавшим свою продукцию в Англию. На таких фабриках были убойно-разделочные, кишечные, шкуро-волосяные, альбуминные, а иногда и консервные цехи, которые производили комплексную переработку сырья. Они были первыми предприятиями с основными признаками комбинирования производства.
- В годы Первой мировой войны появились мясохладобойни, которые производили убой скота и первичную разделку туш, они имели салотопенные, кишечные, консервные и колбасные отделения, холодильники. Предприятий с признаками комбинатов фабричного типа к 1917 г. насчитывалось всего 15.

Молочное производство

- К 1870 г. только в одной Тверской губернии было организовано 11 артельных сыроварен, в которых перерабатывалось сдаваемое крестьянами молоко. Но они не могли выдержать конкуренции с частными сыроварнями. Поэтому к 80-м годам XIX в. они прекратили свое существование. К 1890 г. в России уже действовали 265 частных сыроварен.
- В 70-х гг. XIX в. возникли и стали распространяться так называемые сборные молочные. Эти заведения закупали цельное молоко и разделяли его отстаиванием. Полученные свежие сливки и обезжиренное молоко направляли для продажи населению.
- Это были крупные для того времени предприятия промышленного характера. Их размещали при таких населенных пунктах, которые обеспечивали возможность устойчивого и бесперебойного подвоза большого количества молока, главным образом по железной дороге, имели достаточно емкий рынок для сбыта как свежих сливок, так и обезжиренного молока.
- Значение этих предприятий было велико, так как они завоевывали массовый рынок для сбыта продуктов переработки молока, расширяли рынок для сельских предпринимателей и давали толчок к росту и улучшению торгового земледелия. Роль сборных молочных в развитии молочного рынка вполне аналогична роли элеваторов в торговом зерновом хозяйстве.
- Развитие промышленной переработки молока преобразило существовавшую прежде технику производства молочных продуктов. Важное значение в этом отношении имело изобретение сепаратора (1878 г.) и широкое его распространение в России с 1886 г.

- Очень быстро росло и число маслодельных предприятий.
- Молочные производства страны в своем развитии могли опираться в основном на узкую, неустойчивую и чрезвычайно распыленную сырьевую базу — крестьянские хозяйства, в которых была сосредоточена подавляющая часть имевшегося в стране крупного рогатого скота. Роль крестьянства, с одной стороны, возрастала, но, с другой стороны, это приводило к расслоению крестьянства.
- Раздробленность сырьевой базы, очень низкая товарность крестьянских хозяйств, скоропортящийся характер перерабатываемого сырья (молока) и плохая его транспортабельность определяли незначительные размеры маслодельных и сыродельных заводов и мануфактурный тип предприятий, резко выраженную сезонность их работы и примитивность оборудования подавляющего большинства из них.

-

Рыбоперерабатывающее производство

- По добыче рыбы в конце XIX — начале XX вв. Россия занимала второе место в мире. Тем не менее, рыбоперерабатывающие производства страны также относились к числу наиболее отсталых.
- Подавляющая масса выловленной рыбы потреблялась на месте и поступала на внутренний рынок. Вывоз и ввоз были незначительными, причем вывозилась за рубеж в основном рыба наиболее ценных пород, а также ценнейшие рыбопродукты (икра, рыбий жир и др.).
- Рыба добывалась самыми примитивными средствами лова во внутренних речных и озерных водоемах, но в основном, в водах Каспийского, Азовского и Аральского морей.
- В 1913 г. эти водоемы дали 86,3% (в том числе Каспийский бассейн — 63%) от общего улова рыбы в стране. Богатейшие рыбные ресурсы огромной прибрежной полосы наших морских границ на Европейском Севере и Тихом океане использовались очень мало. Глубинного лова в открытых морях не производили. Вследствие весьма слабого развития холодильного хозяйства и консервной промышленности и крайне низкого технического уровня предприятий по переработке рыбы, ассортимент вырабатывавшейся готовой продукции был очень беден. Основную массу добывавшейся рыбы, включая и ее наиболее ценные лососевые и осетровые породы, вручную перерабатывали главным образом в малоценную соленую, сушеную и вяленую продукцию. В охлажденном и мороженом виде выпускалось менее 10% общего улова рыбы самых ценных пород. Рыболовственный «флот» накануне первой мировой войны представлял собой, как и в прошлые десятилетия, тысячи мелких деревянных парусных судов прибрежного лова. Моторного флота не было.

Производство оборудования и энергетическая база пищевых производств

- Наличие в России значительного разнообразия пищевых предприятий фабричного типа, естественно, должно было предъявлять спрос и на соответствующее технологическое и силовое оборудование. Как уже отмечалось выше, многие виды необходимого оборудования ввозились из-за границы.
- В то же время, в России накануне Первой мировой войны имелось около 230 промышленных предприятий, изготовлявших оборудование по меньшей мере для 10 видов пищевых производств, а также для мыловарения.

Пищевые производства в период Первой мировой войны

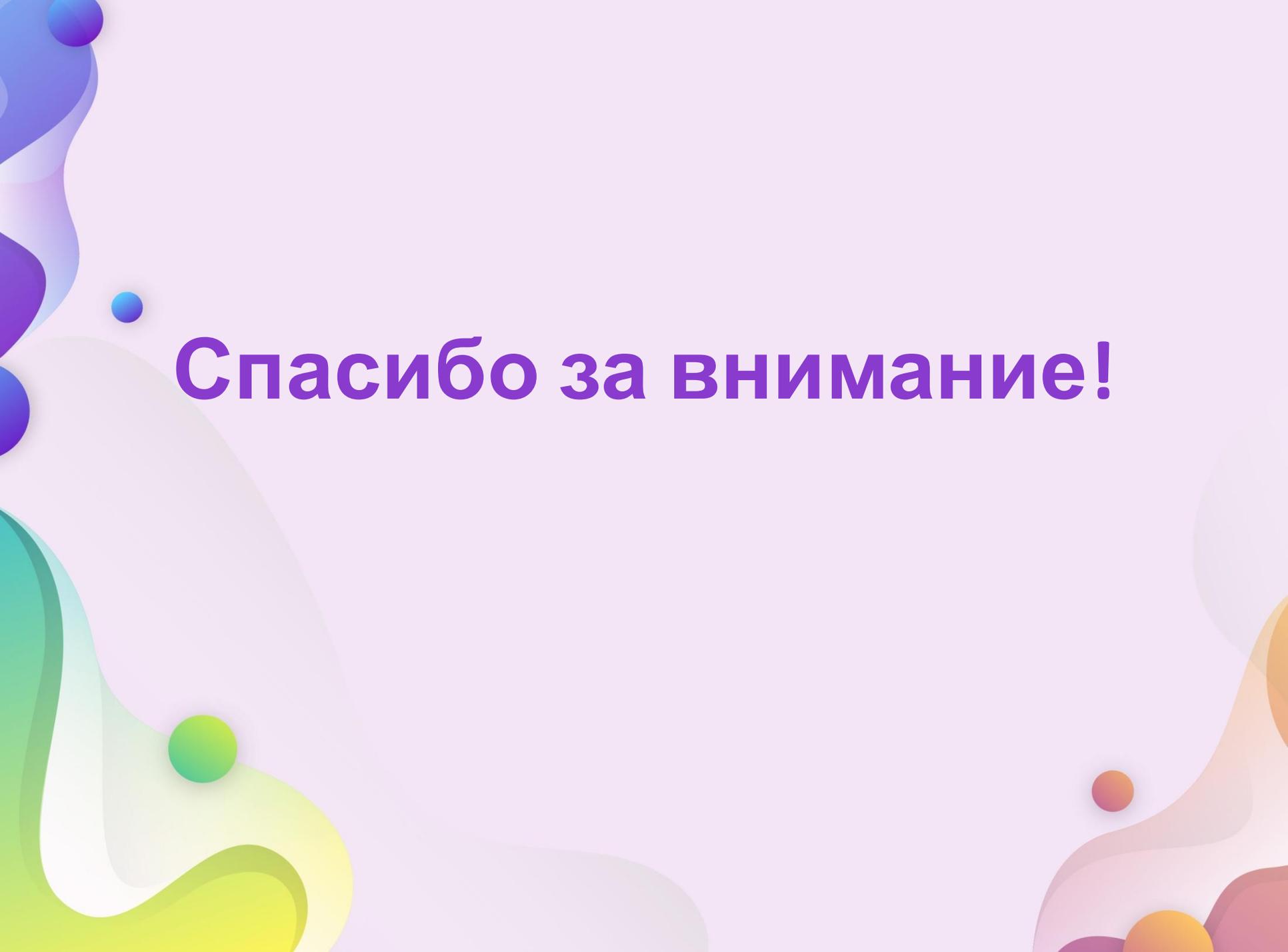
- Говоря о состоянии пищевых производств в России в условиях военного времени, следует отметить, что, с одной стороны, в стране резко увеличился спрос на продукты питания (на табак, водку) для армии, а с другой — из-за снижения продуктивности сельского хозяйства и нарастающей разрухи всего народного хозяйства (особенно с 1916 г.) закрывались пищевые предприятия и сокращалось производство всех продовольственных товаров. За 1914— 1917 гг., только по официальным данным, было закрыто 1087 ценовых пищевых заведений, а вновь открыто только 217.
- Многие пищевые предприятия, например саратовские мельницы, нижегородские маслобойные заводы, курские сахарные заводы, организовали производство предметов вооружения: бомбометов, снарядов, гранат и др. На востоке страны резко сократилось винокуренное производство, в центральных районах закрылось много маслобойных заводов и т. д.
- Степень военизации производств вообще, в том числе и пищевой, была весьма высокой. Так, из 2290 обследованных пищевых предприятий работало на нужды армии 1800, в том числе по производству продуктов питания - 783 предприятия, или 43,5% их общей численности.
- Имело место также абсолютное и относительное падение производства пищевых продуктов даже на военизированных предприятиях.

- В результате кризиса и деградации сельского хозяйства была подорвана сырьевая база всех отраслей пищевых производств. Общие потери рабочего скота за 1,5 года войны составили около 26 млн. голов. Выпуск сельскохозяйственных орудий в 1916 г. упал примерно в 5 раз, их ввоз сократился в 25 раз (до войны ввоз покрывал до 50% всей потребности), а в целом общая потребность удовлетворялась примерно на 10%. До войны 3/4 потребляемых минеральных удобрений ввозилось из-за границы (в основном из Германии). В 1916 г. потребность в минеральных удобрениях удовлетворялась не более чем на 8—9%.
- Все это обусловило резкое сокращение посевных площадей, падение урожайности и валовых сборов всех зерновых и картофеля.
- Объем производства пищевых продуктов в целом резко снизился. Так, в 1917 г. по сравнению с 1913 г. мукомольно-крупяные предприятия выпускали продукции меньше в 8,2 раза, свеклосахарные — в 1,6 раза. Производительность труда на этих предприятиях упала, соответственно, в 7,2 и 2,3 раза. Объем продукции винокуренного производства уменьшился за указанный период более чем в 10 раз (следует отметить при этом, что продажа водки в период войны в стране была запрещена).

-

Пищевые производства в период с 1917 по 1920 гг.

- Революция 1917 г., как известно, внесла коренные изменения не только в политическую жизнь страны, но, как следствие, и в экономическую.
- Важнейшее значение для экономики имела национализация промышленности, оформленная целым рядом декретов молодой Советской власти.
- Так, декретом ВЦИК и СНК 2(15) декабря 1917 г. был образован высший центральный орган управления народным хозяйством — Высший совет народного хозяйства (ВСНХ). Его задачей была организация народного хозяйства и государственных финансов страны. Был принят и ряд других государственных документов. Все эти мероприятия подготавливали национализацию промышленности России, которая была проведена в несколько этапов.
- На первом этапе (с ноября 1917 г. по март 1918 г.) в собственность Советского государства перешли крупнейшие предприятия ведущих отраслей тяжелой промышленности в основных промышленных центрах России.
- На втором этапе (март-июнь 1918 г.) проводилась национализация основных предприятий отдельных отраслей промышленности (горнометаллургической, угольной, машиностроительной, нефтяной и др., а также всех предприятий сахарной промышленности).
- На третьем этапе, т. е. с июня и до конца 1918 г., в соответствии с декретом СНК от 28 июня 1918 г. проводилась национализация всех крупных предприятий и предприятий в том числе торгово-медицинских предприятий.

The background features a light purple gradient with several abstract, colorful shapes and circles. On the left side, there are blue and purple shapes, a small blue circle, and a green circle. On the right side, there are orange and red shapes and a small orange circle. The overall style is modern and artistic.

Спасибо за внимание!